



《尊重智慧財產權，請使用正版教科書，勿非法影印書籍及教材，以免侵犯他人著作權》

開課班級：食技碩專學程二

授課老師：林貞信,陳與國,黃卓治,溫譽鈴,劉展問,林穎聖 學分數:3

課程大綱:

為對未來營養及安全需求，本課程主要介紹開發新產品之步驟與方法。結合基本的食品化學、微生物和加工技術，及引用營養基因體學知識，利用精密儀器分析食品材料與活性成分應用於新食品之加工過程中。

outline:

For the future and safety, the objectives of this course included procedure new product development and the approach to achieve the R&D. the use of food chemistry, microbiology, food processing techniques, gene of nutrition knowledge and precision instruments analysis were combined with the development of new products.

教學型態:

課堂教學

成績考核方式:

平時成績:25%

期中考:25%

期末考:25%

其它:25%(出席率很重要)%

本科目教學目標:

參考書目:



課程進度表：

週次	起訖月日	授課單元(內容)	備註
第1週	2.22~3.01	第1週：單元一 課程介紹	8日正式上課。8~12日課程加退選，轉學(系)生、復學生及延修生選課，雙主修、輔系申請，12日申辦抵免學分截止日
第2週	3.01~3.08	第2週：單元二 創新食品開發與實習(一)	
第3週	3.08~3.15	第3週：單元三 創新食品開發與實習(二)	28日(日)孔子誕辰紀念日/教師節(放假),29日(一)補假
第4週	3.15~3.22	第4週：單元四 創新食品開發與實習(三)	29日成績優異提前畢業者提出申請截止日
第5週	3.22~3.29	第5週：單元五 創新食品開發與實習(四)	6日(一)中秋節(放假)，10日(五)國慶日(放假)
第6週	3.29~4.05	第6週：單元六 創新食品開發與實習(五)	14日學生宿舍安全輔導暨複合式防災疏散演練。18日多益測驗
第7週	4.05~4.12	第7週：單元七 創新保健食品與研發設施簡介(一)	24日(五)補假，25日(六)光復暨古寧頭大捷日(放假)。
第8週	4.12~4.19	第8週：單元八 創新保健食品與研發設施簡介(二)	30日校課程委員會
第9週	4.19~4.26	第9週：期中考 期中考	3~9日期中考試
第10週	4.26~5.03	第10週：單元九 滴丸製作原理與應用	13日教務會議,16日教師期中成績上網登錄截止日
第11週	5.03~5.10	第11週：單元十 成創新構想	
第12週	5.10~5.17	第12週：單元十一 超高壓處理原理與應用	24~28體育運動週。24日校園路跑。27日運動大會夜間開幕，28日運動大會活動，29日101週年校慶活動日，照常上班
第13週	5.17~5.24	第13週：單元十二 超高壓處理操作	
第14週	5.24~5.31	第14週：單元十三 請各位同學，按照順序觀看影片，學習生巧克力的製作。	12日申請停修課程截止日
第15週	5.31~6.07	第15週：單元十四 滴丸製作應用	
第16週	6.07~6.14	第16週：單元十五 微脂粒原理與應用	22日校務會議。25日行憲紀念日(放假)
第17週	6.14~6.21	第17週：單元十六 創新食品開發與實習(六)	1日(四)開國紀念日(放假)
第18週	6.21~6.28	第18週：期末考 期末考	5~11日期末考試，10~11日學生退宿